



PREPARAÇÃO



REQUEIJÃO CASEIRO



INGREDIENTES

- . 1L DE LEITE FRESCO INTEGRAL OU O DA MARCA "LEITÍSSIMO";
- . 1/2 XÍCARA DE CHÁ DE VINAGRE DE MAÇÃ;
- . 1 COLHER DE SOPA DE AMIDO DE MILHO;
- . 1 COPO (200ML) DE ÁGUA;
- . 1 COLHER DE SOPA (15ML) DE AZEITE DE OLIVA;
- . 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA;
- . SAL À GOSTO.

MODO DE PREPARO

EM UMA PANELA AQUEÇA O LEITE E, QUANDO INICIAR A FERVURA COLOQUE O VINAGRE E MISTURE. DESLIGUE O FOGO E DEIXE A MISTURA TALHAR, SE NECESSÁRIO COLOQUE UM POUCO MAIS DE VINAGRE.

DEIXE DESCANSAR POR ALGUNS MINUTOS E, COE A MISTURA UTILIZANDO UM PANO LIMPO OU VOAL, ESPREMA TODO O LÍQUIDO E ESTÁ PRONTA A RICOTA!

RESERVE.

DILUA O AMIDO DE MILHO NA ÁGUA E AQUEÇA ESSA MISTURA EM UMA PANELA.

EM UM LIQUIDIFICADOR OU PROCESSADOR, COLOQUE A RICOTA, O AZEITE E A MISTURA DO AMIDO DE MILHO, BATA ATÉ FICAR HOMOGÊNEO, SE HOVER NECESSIDADE, USE UMA COLHER PARA AJUDAR A MISTURAR TODOS OS INGREDIENTES.

O.B.S.: CONSERVE NA GELADEIRA POR ATÉ 3 DIAS.



céu de brasilía
EDUCAÇÃO INFANTIL

CONFIRA MUITAS OUTRAS RECEITAS NA NOSSA PÁGINA
WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR